Cocina creativa y de autor

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 40.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

MF1060_3

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor

####

1.1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor:

####

1.1.1. Terminología nacional.

####

1.1.2. Terminología internacional.

####

1.2. Esquemas de elaboración de los platos más representativos:

####

1.2.1. Técnicas y procedimientos aplicables.

####

1.3. Géneros y productos:

####

1.3.1. Nuevos productos alimenticios del mercado.

####

1.3.2. Gelificantes:

####

1.3.3. Liofilizados.

####

1.3.4. Deshidratados.

####

1.3.5. Con Denominación de Origen (D.O.).

####

1.3.6. Flores y germinados.

####

1.3.7. Espesantes.

####

1.3.8. Esferificantes.

####

1.4. Maquinarias e instrumentos.

####

1.5. Fases de los procesos.

####

1.6. Cocciones novedosas.

####

1.7. El dibujo aplicado a la decoración culinaria:

####

1.7.1. Instrumentos y útiles.

####

1.7.2. Materiales de uso más generalizado.

####

1.7.3. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados

####

2.1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa.

####

2.1.1. Libros cocina de autor.

####

2.1.2. Cocineros creativos del momento:

####

2.1.2.1. Biografía: Su cocina, sus técnicas de creación, productos, decoración y montaje.

####

2.2. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros:

####

2.2.1. Selección:

####

2.2.1.1. Las fichas técnicas.

####

2.2.1.2. Géneros.

####

2.2.1.3. Útiles y herramientas.

####

2.2.1.4. Equipos precisos.

####

2.2.2. Técnicas de cocineros más representativos de España y el extranjero:

####

2.2.2.1. Técnicas.

####

2.2.2.2. Procedimientos de ejecución.

####

2.2.2.3. Control.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Modificaciones en platos gastronómicos en cuanto a las técnicas y procedimientos

####

3.1. Instrumentos empleados.

####

3.2. Forma y corte de los géneros.

####

3.3. Alternativa de ingredientes:

####

3.3.1. Productos que permitan el desarrollo creativo:

####

3.3.1.1. Redefinición de un producto en busca de usos inusuales.

####

3.3.2. Combinación de sabores.

####

3.3.3. Cualidades organolépticas específicas:

####

3.3.3.1. Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.

####

3.3.3.2. Combinaciones base.

####

3.3.3.3. Experimentación.

####

3.3.3.4. Evaluación de resultados.

####

3.4. Texturas.

####

3.5. Formas de acabado:

####

3.5.1. Variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:

####

3.5.1.1. Tendencias en las decoraciones.

####

3.5.1.2. La técnica de la deconstrucción.

####

3.5.1.3. Utilización de técnicas de cocina creativa en la presentación.

####

3.6. Técnicas de creatividad:

####

3.6.1. 4*4*4.

####

3.6.2. Método 635.

####

3.6.3. Phillips 66.

####

3.6.4. Análisis morfológicos.

####

3.6.5. Mapas mentales.

####

3.6.6. Lluvia de ideas.

####

3.7. Fases del proceso creativo:

####

3.7.1. Recogida de la materia prima.

####

3.7.2. Trabajo de las ideas recopiladas.

####

3.7.3. Inspiración o surgimiento de la idea.

####

3.7.4. Configuración final y desarrollo de la idea para su utilización práctica.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias

####

4.1. Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos:

####

4.1.1. Verificación de resultados.

####

4.2. Marketing:

####

4.2.1. Estrategias en la restauración.

####

4.2.2. Acciones comerciales.

####

4.2.3. Realización y diseño de ofertas gastronómicas.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.